

Котел варочный Abat КПЭМ-160/9-Т

Основные характеристики

Подключение	380 В
Формат	стационарный
Объем	160 л
Диаметр котла	652 мм
Температурный режим	100 °С
Количество ТЭНов	6 шт.
Мощность	18 кВт
Ширина	841 мм
Глубина	1015 мм
Высота	от 860 до 1030 мм
Вес (без упаковки)	127 кг
Ширина (в упаковке)	840 мм
Глубина (в упаковке)	1000 мм
Высота (в упаковке)	1040 мм
Вес (в упаковке)	170 кг
Страна производства	Россия

Описание

Варочный котел [Abat КПЭМ-160/9-Т](#) предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Объем воды: 11,5 л
- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 60 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316